



ZUPPA DI LENTICCHIE

Difficolt: Media



Buongiornooooo,

il freddo inizia a farsi sentire e una zuppa bella calda ci sta davvero bene! Poi in questo periodo le lenticchie saranno molto presenti nelle nostre cucine, quindi approfittatene per gustarvi questo squisito piatto!

Dosi: dosi per 6 persone

- lenticchie 200gr.
- pancetta dolce a cubetti 100gr.
- patate medie 2
- pomodori rossi 450gr.
- acqua 2lt.
- carota 1
- cipolla 1
- olio EVO
- peperoncino a piacere
- sale
- sedano 1 gambo

Mettiamo in ammollo le lenticchie per un'oretta



in una pentola far soffriggere con abbondante olio extra vergine di oliva, gli odori, quindi cipolla, carota e sedano tagliuzzati



dopo qualche minuto aggiungere la pancetta



le lenticchie



e le patate precedentemente pelate e tagliate a cubetti



infine i pomodori rossi anch'essi lavati e tagliuzzati



coprire con l'acqua, salare e aggiungere il peperoncino.
lasciar cuocere circa 40 minuti dal momento del bollore, assaggiare sempre prima di spegnere il fuoco!



P.S.:

-se vogliamo renderla vegetariana, basta non aggiungere la pancetta.

-accompagniamo la nostra zuppa con dei crostini di pane per renderla un delizioso piatto unico.

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)